



Le Fiorentine

Ingredienti

10 cucchiaini di zucchero semolato

2 cucchiaini di acqua

1 cucchiaino di miele di acacia o millefiori (per un profumo più intenso)

100 g di mandorle a lamelle

Per gentile "imposizione" di Grazia-Chiadar e Maryann-Mareblucobalto dopo averli assaggiati al Maxi-Raduno 2010! Mettere lo zucchero in un pentolino e porlo sul fuoco a fiamma bassa, aggiungere l'acqua e il miele. Attendere che il tutto si scioglia e diventi liquido fino a quando il composto comincerà a imbiancarsi formando il caramello (attenzione a non farlo scurire troppo facendolo bruciare).

Versare le mandorle a lamelle e mischiare velocemente. Togliere il pentolino dal fuoco e versare subito il composto su un foglio di carta da forno livellandolo velocemente con il dorso del cucchiaio o con una spatola.

Far freddare e tagliare a quadrotti o spezzare la "tavoletta" per ottenere dei dolcetti irregolari.

Ottimi da soli ma buonissimi anche per accompagnare il caffè con panna.